

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Susu merupakan sumber protein hewani yang memiliki peranan penting dalam tubuh. Sebagian besar zat gizi esensial ada dalam susu, diantaranya yaitu protein, kalsium, fosfor, vitamin A, dan tiamin (vitamin B1). Susu merupakan sumber kalsium paling baik, karena disamping kadar kalsium yang tinggi, laktosa di dalam susu membantu absorpsi susu di dalam saluran cerna (Almatsier, 2004). Susu yang banyak menyebar dan dikenal di pasaran adalah susu sapi. Sebenarnya susu kambing dan kerbau tidak kalah nilai gizinya dibandingkan dengan susu sapi, hanya saja karena faktor kebiasaan dan ketersediaan yang mengakibatkan susu sapi lebih menonjol di pasaran. Upaya diversifikasi produk olahan susu kini semakin berkembang, hal ini dikarenakan susu merupakan produk yang mudah mengalami kerusakan. Salah satu usaha untuk mengurangi kerusakan pada produk susu yaitu dengan melakukan fermentasi susu.

Yoghurt adalah salah satu produk fermentasi berbahan dasar susu. Pada awalnya yoghurt dibuat dari susu binatang ternak seperti susu sapi atau susu kambing dengan bentuk seperti bubur atau es krim. Proses pembuatannya adalah, susu difermentasi menggunakan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* yang akan menghasilkan asam laktat dan karakteristik *flavor yoghurt* (Widowati dan Misgiyarta, 2009). Yoghurt juga merupakan produk yang lebih mudah dicerna di pencernaan dibandingkan dengan susu murni (Kartikasari dan Nisa, 2014).

Menambahkan sari buah pada proses pembuatan yoghurt merupakan bagian dari inovasi produk. Yoghurt dengan penambahan rasa akan meningkatkan kualitas cita rasa dan kesukaan pada konsumen. Pembuatan yoghurt sebaiknya lebih cenderung menggunakan buah alami dibandingkan flavor sintetis kedalam produk yoghurt (Prayitno 2006). Salah satu buah yang dapat dimanfaatkan dalam pembuatan yoghurt adalah buah terung belanda (*Solanum betaceum Cav.*).

Terung belanda termasuk salah satu komoditas lokal di Indonesia yang produktivitasnya cukup tinggi, khususnya Sumatera Barat yang umumnya hanya dikonsumsi baik dimakan segar, dibuat sirup atau minuman jus (Asdriyanto,

2011). Berdasarkan data BPS (Badan Pusat Statistik) luas panen buah terung belanda di Sumatera Barat pada tahun 2016 adalah 2,943 ha dan tahun 2017 adalah 2,939 ha (BPS, 2018).

Terung Belanda termasuk buah non klimakterik yang memiliki rasa asam dan banyak mengandung zat gizi yang berguna bagi kesehatan tubuh. Terung belanda mengandung senyawa antioksidan alami yang terdapat pada buah tersebut adalah yaitu betakaroten dan karotenoid serta juga terdapat vitamin C. Beberapa mineral seperti selenium, tembaga, seng, dan mangan. Serat yang tinggi di dalam buah tersebut juga bermanfaat untuk mencegah kanker dan sembelit. Salah satu keunggulan lainnya yaitu mampu menurunkan tekanan darah tinggi (Lathifah, Nurismanto dan Agniya, 2011). Antioksidan bekerja sebagai *scavenger* yaitu bereaksi dengan cara memberikan satu elektron sehingga radikal bebas menjadi tidak berbahaya. Antioksidan juga dapat memperbaiki kerusakan pada sel akibat radikal bebas. Vitamin C yang bersifat larut air menghilangkan radikal bebas dari cairan di dalam dan diluar sel (Cakrawati dan Mustika, 2012).

Terung belanda merupakan salah satu komoditas buah yang masih memiliki harga jual yang murah, apalagi jika musim panen. Namun pemanfaatan terung belanda sebagai produk komersial masih belum terlalu banyak. Buah ini lebih banyak dikonsumsi secara langsung. Salah satu pemanfaatan terung belanda yang lebih komersial adalah dengan membuatnya menjadi yoghurt. Selain itu, pembuatan yoghurt bertujuan untuk meningkatkan nilai guna maupun nilai ekonomis pada buah setelah diolah menjadi produk, serta meningkatkan nilai gizi yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh manusia.

Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan maka yoghurt dibuat dengan 5 perlakuan yang mana formulasinya yaitu, susu murni dan sari buah terung belanda dengan perbandingan masing-masing 200: 0 ml, 200 ml : 10 ml, 200 ml : 20 ml, 200 ml : 30 ml dan 200 ml : 40 ml. Dari kelima perlakuan tersebut makin tinggi konsentrasi sari buah terung belanda yang ditambahkan maka makin meningkat cita rasa dari buah dan semakin meningkat pula kekentalan yoghurt yang dihasilkan.

Penelitian ini dapat menjadi salah satu cara inovasi pengembangan produk yoghurt. Berdasarkan uraian diatas, peneliti melakukan penelitian mengenai

**“Pengaruh Penambahan Sari Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Terhadap karakteristik Yoghurt yang Dihasilkan”.**

### **1.2 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari terung belanda terhadap karakteristik yoghurt yang dihasilkan.
2. Mengetahui persentase penambahan sari buah terung belanda yang terbaik dalam pembuatan yoghurt yang dihasilkan.

### **1.3 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah untuk :

1. Pemanfaatan sari buah terung belanda dalam pengolahan produk pangan yaitu yoghurt.
2. Dapat meningkatkan nilai diversifikasi produk yoghurt.
3. Sumber informasi kepada masyarakat tentang buah belanda yang memiliki nilai gizi dan manfaat yang baik bagi tubuh.

### **1.4 Hipotesa Penelitian**

H<sub>0</sub>: Penambahan sari buah terung belanda tidak berpengaruh terhadap karakteristik yoghurt yang dihasilkan.

H<sub>1</sub>: Penambahan sari buah terung belanda berpengaruh terhadap karakteristik yoghurt yang dihasilkan.